Serie III, Vol. IV. Udine, lunedì 27 giugno 1881. Num. 26.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti al Negozio Seitz (Mercatovecchio).

LE VIGNE DI RUSSIZ

Nell'anno 1863, in questo *Bullettino*, il senatore G. L. Pecile, in una serie di scritti, trattava della convenienza di sperimentare la vigna in Friuli; e da quell'epoca si seguirono prove e disinganni, causati dalla mancanza generale di cognizioni per la coltura specializzata della vite.

Che il Friuli si presti a questa coltura al pari e forse più di altre parti d' Italia, lo prova la quantità di vino che si otteneva prima della comparsa dell'oidio. A sapere quanto vino qui si consumi, basta ricordare che nel solo anno 1876 furono daziati per la sola città di Udine più di 30 mila ettolitri di vino. Media superiore ad un ettolitro per abitante.

Se i tentativi fatti finora per la maggior parte fallirono, abbiamo pure dei vigneti che possono servir da modello a chi volesse di proposito riescire; e se le viti nostrane, come mi disse il prof. cav. Cerletti anni fa a Conegliano, sono più adatte al clima dell'Africa, poichè durante un secolo in poche annate eccezionali arrivano a perfetta maturanza, ne abbiamo moltissime, fra le forestiere, che riescono e ci danno vino eccellente.

Noi in tante cose amantissimi di ciò che ci giunge d'oltr'Alpi, schivammo importare varietà di vitigni che, antecipando, ci avrebbero assicurato bontà di mosto e prodotto costante, e con di più, attenendoci a preferenza alle nostre qualità acerbe, scambiammo le pergulane con le varietà da tralcio corto, e viceversa.

Fortunatamente fra la turba dei viticultori mal pratici, molti studiarono la partita, attingendo e vitigni e personale da paesi ove si conosce praticamente questa coltura; e questi vessilliferi del progresso viticolo, non sono poi nè tanto distanti, nè sconosciuti, da non potere dar norme a chi intendesse studiare tale coltura.

Io stesso, viticultore mal pratico, desiderava da molti anni far una gita ai vigneti del conte La Tour che mi descrivevano bellissimi. Ne aveva visitati molti in provincia, ed anche, nell'Illirico, quelli del cav. Levi di Villanova di Farra, e dei Bonaparte a Villa Vicentina; ma quelli del La Tour non li avevo ancora veduti, trattenuto anche dall'inerzia comune a noi agricoltori, che come l'ostrica ci teniamo attaccati allo scoglio nativo.

Finalmente destinato il giorno di domenica scorsa, libero dalle facende dei bachi e dalle altre operazioni campestri, m' accingeva di buon mattino alla partenza. Una pioggia dirotta mi ritardò fino alle 9 antim. Un'ora sola distava da Russiz, e poco dopo le dieci saliva il colle a quattro soli chilometri da Cormons.

La bellezza dei siti è inutile descriverla, conoscendola, ne son certo, quanti fra i lettori del *Bullettino* hanno percorso, in ferrovia e con calessi, il tratto di strada da Udine a Gorizia, ed abbian guardato a sinistra quella catena di colli che si estende dal Torre all' Isonzo, e sono tutti della stessa formazione geologica.

Appena arrivato al castello del conte La Tour mi presentai all'agente sig. C. W. Clauss, che mi accolse gentilmente e mi accompagnò nella visita di tutto lo stabile, spiegandomi alla meglio quello su cui io veniva interrogandolo.

La prima vigna a destra al basso della salita, in esposizione di levante, è tutta piantata a viti di Burgunder, una varietà di Pinot che per esser stata importata in Ungheria dalla Borgogna, non si sà in quale epoca, prese il nome dal paese di origine. Da molti vien chiamata anche Wöslauer dal nome del paese ove prima fu coltivata.

La vegetazione è stupenda: potatura a

cornetti su tre branche principali spiegate a ventaglio, con due ordini di filo di ferro zincato.

Ad ogni vite, un metro quadrato di spazio ed a palo secco.

Tutte le vigne sono piantate a questo modo su scasso reale di un metro di profondità; si concimano ogni due o tre anni con letame di stalla o crisalidi del baco da seta; due vangature annuali.

Dopo il Burgunder viene il Cabernet, Merlot e Picpoul, viti molto cariche d'uva, però inferiori alla prima, ma potate a tralcio lungo uno solo per vite e disteso in linea sul primo filo di ferro. Qualche filare di Refosco e Cervino dopo sette anni d'impianto, in questo mostra qualche grappolo.

Il Traminer, il Postugieser, il Riesling e il Gamai, stracarichi di uva e tutti a cornetti.

Dopo due ore di sali e scendi per questi colli, inzuppati fino alle ginocchia, causa l'acquazzone del mattino, con un sole che dardeggiava, pensammo di passare alla visita delle cantine, tanto più che le rimanenti vigne erano tutte eguali, tanto per le varietà di vitigni, che per sistemi d'impianto, palatura ecc.

L'estensione dei vigneti è di circa venticinque campi, e non tutti a frutto.

A sinistra del castello, sotto la collina, si presenta come l'apertura d'un tunnel; è l'ingresso alla cantina pei vini dell'annata, cantina munita di due porte con un andito fra l'una e l'altra di circa 30 metri quadrati di spazio, in volta di pietre e lastricata. Le pietre sono del luogo, la massima parte estratte nei lavori di scasso per l'impianti dei vigneti.

Non osservai il termometro; ma il senso di freddo che provai, m'indicava abbastanza la temperatura bassa che costantemente deve trovarvisi.

Le botti sono di diverse capacità, per la tenuta di circa mille ettolitri, in legname di Slavonia e cerchiate di ferro.

La quantità media di vino, fin'ora raccolto, fu di seicento ettolitri.

Cominciai l'assaggio dal Traminer dell'annata scorsa, vino chiarissimo e brillante, color ambra, a sapore franco, molto profumato, un vero vino di lusso. Il Riesling bianco è superiore al primo pel bouquet speciale ai vini del Reno prodotti da questo vitigno.

Il Bordeaux, fatto con le uve Cabernet, Merlot e Picpoul, può ben stare al posto dei migliori Laffitte e Margau.

Il Borgogna, composto da Burgunder e Portugieser, è un vino di più corpo e colore, molto alcoolico, e più da dessert che da pasto, squisitissimo anche questo.

La cantina è provvista di tutto quanto abbisogna per le operazioni enologiche: filtro olandese Carpenè, torchio a vite di ferro, sistema moderno, maniche e pompa rotatoria pei travasi che si fanno due volte all'anno, in dicembre e maggio.

Il filtro si adopera soltanto per chiarificare i depositi fecciosi.

L'anno di poi vengono questi vini trasportati in altra cantina, quella dei vini vecchi, onde a suo tempo operare l'imbottigliamento.

Ho veduto un fornello per riscaldare i vini imbottigliati a 55 gradi Reaumur, a cento bottiglie per volta, molto razionale, pratico e semplicissimo.

La bottiglieria si trova sotto alla cantina dei vini vecchi, anche questa a volta di pietre con tiranti d'aria nello spessore dei muri. Le bottiglie sono orizzontalmente accatastate, onde, il vino mantenendo sempre inzuppato il turacciolo, questo impedisce all'aria di infiltrarsi ad alterarlo.

Non restando altro pel mio scopo ad osservare, acquistai dodici bottiglie per portarmele a casa, ed a mio bell'agio esaminare la ricchezza alcoolica e gli acidi delle tre varietà, cioè: Bordeaux, Borgogna e Riesling. Salutato il gentilissimo sig. Clauss, mezz'ora dopo, alla regia Dogana di Visinale pagava cent. 18 per bottiglia di dazio di entrata, più cent. 10 per la bolletta.

Quelli che ancora sono cocciuti nell'idea che la vigna non regga in Friuli e sia una coltura puramente di lusso, facciano il piacere di visitare i vigneti di Russiz, prendano nota delle spese e delle rendite, esaminino il sistema di potatura a seconda delle varietà, assaggino il vino, e ritorneranno convinti del contrario.

In Friuli ora è sciolto il problema posto dal senator Pecile diciotto anni fà. Non abbiamo bisogno di andar più in Francia a studiare i migliori metodi di viticoltura; una breve gita a Russiz ci apprenderà più che molte escursioni o lètture di trat-

tati speciali, procurandoci nello stesso tempo istruzione e diletto.

S. Giovanni di Manzano, 20 giugno 1881.

BIGOZZI GIUSTO.

CRONACA DELL'EMIGRAZIONE FRIULANA

Durante il mese di maggio u. s. partirono dalla nostra Provincia per l'America meridionale 12 persone. Di queste, 5 appartengono al distretto di Spilimbergo, e sono: 1 prestinaio di Maniago, 1 tagliapietra pure di Maniago, 1 agricoltore di Castelnuovo e 2 coniugi, anch' essi villici, pure di Castelnuovo. Quattro sono gli emigrati appartenenti al distretto di Tolmezzo, cioè 2 villici (madre e figlio) di Paluzza, e 2 (la madre e un bambino di 6 anni) di Enemonzo. Il distretto di Pordenone non conta che 1 emigrato: un fabbro ferraio di San Vito. Finalmente dai distretti dipendenti direttamente dalla Prefettura di Udine partì 1 medico-chirurgo di Palazzolo dello Stella, e 1 agricoltore di Feletto Umberto.

MOSTRA PROVINCIALE CON PREMI

PER I BOVINI DELLA GRANDE RAZZA.

MANIFESTO

Il giorno 11 agosto 1881 si terrà in Udine la Esposizione bovina per gli animali della grande razza.

L'onorevole Deputazione provinciale, riconoscendo la difficoltà del concorso alla pubblica Mostra in Udine degli animali della piccola razza, ha determinato che non possano essere ammessi a questo concorso che animali della razza grande, con riserva di tenere una Mostra per gli animali della razza piccola in Villa Santina nel prossimo ottobre.

Norme per la Mostra bovina.

1. La Mostra dei bovini avrà luogo in Udine nel giorno 11 agosto p. v. e si terrà in Piazza d'Armi, per accedere alla quale gli animali entreranno in città per la porta Gemona o per quella Pracchiuso, e percorreranno le vie solite che guidano al mercato dei bovini.

2. Per l'ammissione al concorso, gli animali dovranno essere presentati non più tardi delle ore 9 ant. del giorno suddetto.

3. Gli espositori faranno pervenire al più tardi entro il giorno 8 agosto alla Commissione ordinatrice, residente presso il veterinario provinciale dott. G. B. Romano, col mezzo dei rispettivi sindaci o direttamente con lettera, la nota degli animali che intenderanno presentare al Concorso, corredata dei relativi certificati, il di cui modulo potrà ritirarsi dal predetto veterinario, o sarà spedito dietro ricerca.

4. Saranno pure ammessi alla Mostra quegli animali fuori di Concorso che dalla Commissione fossero ritenuti meritevoli, con avvertenza che a questi non si userà il trattamento contemplato all'articolo 6. A questi potranno essere conferite menzioni onorevoli, e ciò senza pregiudizio per gli eventuali aspiri alle Mostre future.

5. Sarà ammesso al Concorso qualunque animale bovino riproduttore, tanto maschio che femmina, di qualunque razza o varietà, sia nostrana, sia estera od incrociata, di qualunque forma e mantello, ritenuto atto a migliorare la grande razza, purchè nato ed allevato in Provincia.

6. Gli animali che giungeranno in Udine il giorno precedente alla Mostra, verranno, a cura della Commissione, collocati in apposite stalle e provveduti gratuitamente di foraggio e paglia, sempre però sotto la custodia dei rispettivi proprietari od incaricati; avvertendo che il luogo preciso, ove troveranno stalle e foraggi gli animali accettati per la Esposizione, sarà indicato con apposito avviso.

7. La Commissione ordinatrice si riserva il diritto di escludere dal Concorso quei capi che fossero ritenuti manifestamente immeritevoli di premio.

8. Il giudizio sui premi verrà fatto e proclamato nello stesso giorno della Mostra da apposito Giurì nominato dalla Commissione ordinatrice.

9. I proprietari di torelli premiati dovranno conservarli ed adoperarli per la riproduzione entro i confini della Provincia per il periodo non minore di due anni dal primo salto, che non potrà effettuarsi prima dei dodici mesi compiuti di loro età; quelli premiati dell'età di un anno fino ai due e mezzo dovranno essere tenuti ed adoperati fino ad anni tre e mezzo. A garanzia dell'osservanza di detti obblighi verrà trattenuto un terzo dell'importo del premio, che verso la prova dell'esatto adempimento, mediante certificato del sindaco locale, sarà pagato dalla Deputazione provinciale al proprietario, al termine del tempo stabilito.

I proprietari delle femmine premiate avranno l'obbligo di tenerle e farle fecondare in Provincia per un corso non minore di tre anni.

I proprietari degli animali premiati, tutti indistintamente, nel periodo di anni sopra stabilito, potranno alienarli entro i confini della Provincia; ma sarà loro vietato ucciderli o renderli inetti alla riproduzione, ritenendo responsabile il premiato verso la Provincia se mancasse a questo divieto, eccetto il caso d'insorgenze indipendenti dalla sua volontà.

10. Oltre i premi distinti nelle sottoposte tabelle, saranno dal Giurì assegnate tante menzioni onorevoli, quante si riterranno utili per l'incoraggiamento di espositori meritevoli.

11. In altro manifesto si pubblicheranno i

premi che verranno assegnati dal Ministero, tanto in danaro come in medaglie.

Distinta dei premi stabiliti dalla Deputazione provinciale.

a) Ai torelli non solo migliori, ma dal Giurì ritenuti atti a migliorare la grande razza, e dall'età di sei mesi fino a che non abbiano denti di rimpiazzamento:
Primo premio it. L. 500 - trattenuta it. L. 166
Secondo » » 250 - » » 83

b) Ai torelli dal principio dei denti di rimpiazzamento fino a quattro denti, atti a migliorare la razza, i quali però non abbiano avuto precedenti premi dalla Provincia:
Primo premio it. L. 500 - trattenuta it. L. 166
Secondo » » 250 - » » 83

c) Alle femmine bovine dell'età da un anno a quattro denti, ritenute non solo le migliori, ma atte a migliorare la razza:
Primo premio it. L. 250
Secondo » » 150.

Udine, 15 giugno 1881.

La Commissione ordinatrice
A. di Trento, prof. E. Laemmle, A. Pecile
Il Segretario, G. B. Romano.

ESPOSIZIONE IPPICA DEL 1881
IN PORTOGRUARO.

La Deputazione Provinciale ha pubblicato il seguente

MANIFESTO

Vista la proposta della Commissione ippica per l'istituzione di premi allo scopo di incoraggiare la produzione equina in questa Provincia;

Vista la deliberazione 27 gennaio 1869 colla quale il Consiglio provinciale per l'accennato scopo ammise la spesa di lire 25,000 da ripartirsi negli anni da 1870 a 1879;

Visto il decreto 11 marzo 1869 n. 3609, col quale il r. Prefetto a mente dell'art. 194 della legge 2 dicembre 1866 n. 3352 approvò la succitata deliberazione consigliare;

Vista la nota del Sindaco di Portogruaro del 6 aprile 1873 n. 1042, che chiede che sia annesso il Distretto di Portogruaro alla Provincia di Udine per l'effetto dei concorsi ippici;

Vista la deliberazione del Consiglio provinciale dell'11 agosto 1874, che per tali concorsi unisce alla Provincia il Distretto di Portogruaro;

Visto il decreto 20 agosto 1874 n. 20413, col quale il r. Prefetto rende esecutoria anche questa deliberazione;

Visto che i concorsi indetti per gli anni 1870-71-72-75-76-77-78-80 ebbero già luogo in Pordenone, Latisana, Codroipo, Portogruaro, Udine, Pordenone, Udine e Pordenone;

Vista la nota della Commissione ippica friulana 18 febbraio 1875, colla quale, giusta i conchiusi della Commissione d'inchiesta sui provvedimenti ippici e del terzo Congresso degli allevatori di bestiame della regione veneta, propone il prospetto di premi per gli altri sette anni, valendosi anche delle somme civanzate nei primi tre concorsi;

In seguito ai concerti presi colla Commissione ippica e col Municipio di Portogruaro;

La Deputazione Prov. rende pubblicamente noto:

1. Il giorno 2 ottobre 1881 si terrà un Concorso di cavalli nati in Provincia e nel Distretto di Portogruaro.

2. Saranno accordati premi a concorrenti proprietari delle migliori cavalle madri seguite dal puledro, e dei migliori puledri interi, e puledre d'anni 2, 3, 4, figli di *stalloni erariali o di stalloni privati approvati.*

3. I premi da accordarsi come sopra, sono determinati come segue:

Alle cavalle madri seguite da lattonzolo, un premio da lire 400, e tre premi da lire 200; ai puledri interi e puledre d'anni 2, uno da lire 200 e due da lire 100; d'anni 3, uno da lire 300 e due da lire 100; d'anni 4, uno da lire 400 e due da lire 200; a gruppo di sei cavalle madri seguite da lattonzoli, uno da lire 500 e medaglia d'oro concessa dal Ministero di agricoltura industia e commercio.

Somma complessiva lire 3200.

4. Oltre questi premi, potranno essere rilasciati certificati di menzione onorevole ai più distinti concorrenti, quando il numero dei meritevoli di premio superasse quello dei premi stabiliti.

5. I prodotti già premiati ad un Concorso, non possono ottenere più alcun premio in altro Concorso, ma soltanto menzioni onorevoli che confermino il premio precedente; è fatta eccezione per le puledre premiate, che potranno concorrere ai premi stabiliti per cavalle madri seguite dal lattonzolo.

6. La decretazione dei premi sarà fatta da un Giurì nominato dalla Deputazione provinciale.

7. Le somme che civanzassero per la mancanza di individui degni di premio, aumentate dagli interessi, formeranno un fondo per l'istituzione di premi per una corsa da farsi nell'anno 1883, alla quale saranno ammessi solo cavalli che soddisfecero alle condizioni sopra accennate.

La Deputazione provinciale, d'accordo colla Commissione, potrà introdurre al presente programma le modifiche e variazioni che si rendessero necessarie.

A tempo opportuno verrà, con apposito avviso, indicato il luogo in cui avverrà l'Esposizione, di cui l'art. 1.

Udine, 13 giugno 1881.

Il Prefetto Presidente
G. BRUSSI

Il Deputato Provinciale
L. de Puppi

Il Segretario
Merlo

NOTIZIE BACOLOGICHE

La campagna bacologica in questo Comune e contermini, si può considerare precipitosamente finita, inquantochè quasi tutti i bachi in ritardo furono colti dall'afa dei giorni scorsi, ed in gran numero perirono per flaccidezza e giallume.

Da lunedì in poi si contano molti disastri, e le giornate del 19, 20 e 21 senza ventilazione, calde, umidiccie, tornarono fatalissime ai bachi che non si erano per anco imbozzolati.

Il prodotto quindi risulterà alquanto minore di quello che, otto giorni sono, si sperava.

Generalmente, del sofferto rovescio s'incolpa esclusivamente il tempo, paghi quasi di trovare una causa fuori dell'umano dominio, onde non aver motivo di attribuirla, neppure in parte, a sè stessi. L'uomo accoglie anche le assurdità, purchè abbiano l'aspetto di esimerlo da qualsiasi imputabilità. Per ciò, le giornate afose si presentano in buon punto perchè la maggioranza non ricerchi all'infuori di esse i motivi del male avvenuto. I distributori del seme non mancheranno certamente pur essi di accagionare al tempo cattivo l'esito sfortunato dell'opera loro.

Noi però, senza negare un'influenza favorevole o contraria alle condizioni atmosferiche, crediamo che queste più che altro accrescano più o meno le difficoltà dell'allevamento, ma che non si possa ammettere come causa unica il tempo dei giorni scorsi, se i bachi soffersero cotanto. Ci sembra che le pessime giornate sumentovate sieno a considerarsi piuttosto quale causa determinante di quello che originaria del male che colse i bachi in questi ultimi giorni. Una causa più influente crediamo debbasi ricercare nei difetti ed errori connessi nell'allevamento. Chi cura bene i bachi durante la loro vita, li difende dal contrarre la disposizione alle malattie, li rende forti a sopportare le vicende atmosferiche contrarie.

In molte case, i bachi si combinarono a fare la più lunga dormita nelle fredde giornate che corsero dall'8 al 12, e chi non seppe ripararli dall'inclemenza atmosferica in un momento così critico (per cui prolungarono fuori dell'ordinario la più laboriosa muta) è certo che apparecchiò da sè il disastro che si sviluppò al sopravenire d'un tempo sfavorevole.

Le giornate afose potevano benissimo essere cagione di qualche perdita per giallume, non mai di quelle stragi complete per flaccidezza che toccarono a varie partite.

Oltre all'afa ed al poco razionale governo, v'è un'altra causa di primaria importanza degli avvenuti malanni, e questa consiste nel seme. Almeno una parte di esso lo crediamo confezionato da gente che non ha nè scienza, nè coscienza. Si sono ora tanti dati a questo mestiere senza neppur conoscere le malattie del baco, e credono che basti far l'incrocio di due razze perchè il seme risulti atto a dar prodotto. La disonestà in altri è giunta al punto di far cartoni seme bachi con i doppioni e colle faloppe prese a caso, magari da partite le più infette!

Da tutto ciò emerge la necessità di fare da sè per avere seme migliore, e di non fidarsi dei mestieranti, specie di coloro cui poco cale la riputazione, purchè vengano quattrini. Come in tutte le cose, anche fra i confezionatori ed importatori seme bachi vi sono delle eccezioni; alcune rispettabilissime Ditte, assai note, meritano tutta la fiducia; e coloro i quali assolutamente non sono nel caso di confezionare da soli il seme possono benissimo a queste Ditte ricorrere.

Un grosso errore commesso qui nell'alto Friuli quest'anno fu quello di aver troppo ritardata la nascita dei bachi. Entro la prima decade di maggio questi devono essere nati, anche se la foglia non si è bene sviluppata, nel qual caso si può diminuire la partita, piuttosto che correre il rischio d'incontrare la terza decade di giugno coi bachi ancora non imbozzolati. Nella maggior parte degli anni gli ultimi di questo mese vanno distinti per tempi sciroccali, per caldo afoso e giornate torbide, certo non favorevoli al prezioso insetto. Anche le prime galette sono le migliori.

Desideriamo di cuore che i coltivatori del nostro Friuli sieno più guardinghi in avvenire nell'accettare seme da cerretani, da gente sconosciuta, ed anche da confezionatori bene intenzionati, ma la cui scienza non è superiore a quella della generalità.

Facciamo caldi voti poi che i possidenti mettano a contributo la loro coltura intellettuale a pro di questa industria e si facciano confezionatori del seme ad essi e ai loro dipendenti occorrente.

Reana, 24 giugno 1881. M. P. CANCIANINI.

BOZZOLI E SETE

Il raccolto, preso nel suo complesso, risulta buono, sebbene non pari a quello del 1880. Talune provincie sono fortunatissime perchè lo raggiungono e sorpassano; altre, e tra queste il Friuli, avranno una deficienza di un quarto circa in confronto dell'anno decorso. I prezzi dei bozzoli ribassarono ovunque, parte in ragione della poco lieta prospettiva per le sete, e parte perchè le ultime galette riescono inferiori di qualità. Quest'anno i filandieri friulani pagarono i bozzoli molto più cari che in gran parte dei mercati della Lombardia, incoraggiati da alcuni lombardi che preferiscono comperare in Friuli a prezzo più elevato assai che a Lodi, Cremona, Mantova, ecc., perchè le nostre galette sono di miglior qualità, e si consegnano depurate da scarti. Per roba gialla nostrana pagaronsi lire 4.20 a 4.35, e per classicissima

anche lire 4.70. Per verde superiore lire 3.75 a 3.90, e perfino lire 4. Attualmente pagansi lire 4 la nostrana, e lire 3.60 a 3.70 la verde migliore; ma la qualità delle ultime galette è inferiore di molto alle prime.

La roba gialla è assai più abbondante dell'anno decorso, ed oramai molti produttori sono disposti di abbandonare la semente giapponese, visto che il giallo riesce bene, quando si abbia cura nel confezionare la semente, e si antecipi di pochi giorni il raccolto. Quest' anno v' ebbero risultati soddisfacentissimi, tanto per le razze gialle, come per le verdi, mercè la provvida deliberazione, quasi generalmente usata, di diminuire il quantitativo di semente, e di tenere i bachi radi. Con maggior comodo ritorneremo sull'argomento, e citeremo fatti che saranno di salutare ammaestramento pel futuro.

Sete trascurate, tutti volendo verificare l'importanza del raccolto, ed in via approssimativa almeno i costi delle nuove sete, prima di incamminare trattative importanti. Dobbiamo però constatare che la tendenza è piuttosto debole.

Omettiamo il listino perchè non potrebbe portare che prezzi nominali.

Udine, 27 giugno 1881. C. Kechler.

RASSEGNA CAMPESTRE

In questi ultimi quattro giorni siamo veramente entrati nell'estate, poichè il sole coi suoi cocenti raggi pare che abbia perfino offuscato l'atmosfera intorno a sè, apparendoci velato da leggierissima nebbia, la quale però non impedisce che quei raggi giungano a renderci pesante il respiro, ed a essicare troppo precocemente la superficie dei nostri campi.

Sento diffatti che molti dei nostri frumenti sono côlti dalla ruggine, che certamente non influirà al perfezionamento dei grani, adesso che dovrebbero convertire in farina la pasta lattiginosa che contengono.

Questi stessi calori sono nocivi ai bachi prossimi a salire al bosco o che vi furono posti ultimamente, poichè è certo che saranno più o meno côlti dal giallume, e che, venendo scemate le partite in ritardo, il raccolto che già si presumeva non abbondante, sarà inferiore alle più limitate previsioni. Con tutto ciò pare che da ieri ad oggi il prezzo dei bozzoli sia in ribasso.

Ad equilibrare le sorti dei produttori che furono più solleciti nell'allevamento dei bachi e quella dei ritardatari, abbiamo qui una pesa aperta per conto del signor Testa di Milano che fece pochissimi affari a principio, perchè ivi si era restii a pagare le galette, che all'incontro si pagavano abbastanza bene in altra pesa dei signori Masotti di Pozzuolo. Ora che questi hanno ribassato i prezzi, lasciano aperto il campo agli acquisti del sig. Testa, che si è indotto a pagare le galette qualche decina di centesimi di più.

Parlando delle qualità e della riuscita in questi dintorni, le sementi gialle, se si eccettui qualche partita, diedero un cattivo resultato: le sementi verdi giapponesi riuscirono meno male; ma si ebbero delle fallanze e dei guasti; sicchè si può conchiudere che la migliore riuscita si ebbe dalle sementi incrociate e specialmente da quelle della gialla nostrana colla bianca giapponese, che fu pagata quasi come la pura nostrana, vale a dire da lire 3.80 a 3.95.

Esaurite o quasi le concitate faccende dei bachi, ferve ora il lavoro nei campi, poichè si ha la mietitura dei pochi orzi e delle segale e le semine dei cinquantini che vengono dietro, senza contare che molti dei granoturchi primaticci, ritardati quest'anno più del solito, domandano ancora le scalzature e le rincalzature. E tutto ciò in attesa della mietitura del frumento che sarà da farsi nei prossimi giorni, e le successive arature per la semina del cinquantino. Abbiamo ancora la solforazione delle viti, che non bisogna trascurare, quantunque finora non si siano vedute traccie dell'infesta crittogama. Sento all'incontro che, compiuta la fioritura dell'uva, ma non ancora bene purgata, si scorgono sui grappoli alcuni aggruppamenti di fiori, in mezzo ai quali si trova un vermetto verde visibile ad occhio nudo. Fatalmente la mia vista non arriva a tanto; e scarso come sono, per non dire digiuno, di scienza entomologica, non posso dire di più. Certo è che vecchio o nuovo questo nemico delle viti, egli è sempre un nemico; e voglia il cielo che non sia molto esteso o non si estenda.

I nostri contadini potranno tenere quest'anno qualche bestia di più, senza timore che manchi loro il foraggio per mantenerla, poichè nei nostri prati abbondano le erbe, come abbondano sui viottoli e sulle rive dei campi aratorii e sui cigli delle pubbliche strade.

Ma per aver florida la stalla i contadini dovrebbero persuadersi che non basta nemmeno la varietà di erbe con cui si mantengono d'ordinario gli animali bovini (un cocchiere mi diceva una volta che con fieno ed acqua, acqua e fieno, i cavalli non possono correre) e che come pei cavalli al fieno si aggiunge l'avena, noi avremmo una eccellente profenda pei bovini nella *trabaçhe* raccolta in grano. Altra volta ho lodato la trabaçhe come foraggio verde; ma chi impedisce che se ne sfalci in verde una parte e si lasci maturare i grani dell'altra parte del campo? La segala, la veccia e la cicerchia formano un miscuglio di grani sostanziosi ben più che la prediletta crusca di frumento, magra e spesso adulterata, più della saggina e dello stesso granoturco. Un campo anche di mediocre qualità può produrre da 10, 12 a 16 staja di trabaçhe, buonissima per l'ingrassamento dei buoi, per le vacche e il vitellame,

pei majali, e insomma per ogni specie di animali domestici. Per qual ragione dunque non potrebbe ogni famiglia di contadini coltivare un paio di campi di questo eccellente miscuglio? — Per dare la preferenza all'eterno granoturco? — E non avrebbero dietro la trabaçhe, che si raccoglie in giugno, un buon raccolto di cinquantino? — Ma non si usa; nessuno ne coltiva nel nostro paese; e basta questa ragione perchè si trascurino questa ed altre utilissime coltivazioni, e perchè i contadini si contentino di mantenere la loro stalla con erbe verdi o secche ed acqua.

Bertiolo, 24 giugno 1881. A. DELLA SAVIA.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Anche in questa ottava la nostra piazza ha presentato la stessa fisionomia di quella antecedente. In numero ristretto furono le transazioni registrate, e gli affari si circoscrivono al bisogno del momento.

Prezzi stazionari nel mercato del 21 e 23; un rialzo di 45 centesimi per ettolitro in quello del 25.

∞

Mentre ricordiamo che il termine per le domande per invio d'animali all'Esposizione d'animali in Milano è stato prorogato al 15 del venturo luglio, dobbiamo avvertire come la Commissione speciale per detta Esposizione, dall'ispezione delle domande finora pervenutele, abbia riconosciuto che la provincia di Udine non è finora abbastanza rappresentata nelle varie qualità d'animali per le quali si distingue.

Nell'eccitare i nostri distinti allevatori a rispondere all'appello loro rivolto, mandando a Milano un numero di animali che basti a far conoscere i progressi ottenuti in Friuli in questo ramo dell'industria agraria, esprimiamo il desiderio che la Deputazione provinciale, così benemerita di tali progressi, si assuma le ridotte spese di trasporto degli animali, come la Camera di commercio si è accollate le spese per il trasporto alla Esposizione industriale, avendo anche contribuito con mille lire alla Esposizione stessa.

∞

A Lestizza, nella settimana scorsa, si ebbe un caso di carbonchio in un bovino con esito letale.

La settimana scorsa in S. Vito al Tagliamento un cavallo è morto per moccio.

∞

Il Reichstag germanico ha approvato definitivamente il dazio di 45 marchi per ogni quintale di uve importate in Germania. Il nuovo dazio sarà applicato dal primo luglio p. v.

∞

Durante l'epizoozia muoiono molti vitelli. Per evitare tale danno, il professore Perroncito dice che bisogna impedire che i lattonzoli vadano a poppare le madri, o le vacche ammalate di afta; poichè i microorganismi, causa della malattia, mescolati col latte, determinano ordinariamente una infiammazione tale del tubo gastro-enterico dei vitelli da farli il più delle volte morire. Bisogna quindi alimentare i vitelli artificialmente, con latte di vacche sane e colle solite pappe o coi beveroni.

∞

Numerosi e sapienti agronomi convengono che la presenza della magnesia è necessaria nei terreni per la vegetazione; e laddove la magnesia vi è insufficiente ivi si hanno raccolti fallaci ad onta che la terra si trovasse provveduta di tutte le altre sostanze fertilizzanti. Dunque bisogna sempre assicurarsi della proporzione della magnesia contenuta nel terreno che si coltiva, introdurla artificialmente come la calce o l'acido fosforico o la potassa nei terreni che ne mancano. I direttori di stazioni agronomiche, i fabbricatori di concimi, gli analizzatori, e tutti gli agricoltori debbono annettere una importanza seria alla dose di magnesia nelle analisi dei terreni.

∞

I giornali americani riportano un'importante invenzione fatta in California.

Trattasi d'una macchina per comprimere ed asciugare i pomi di terra, di maniera che questi diventano durevoli per alcuni anni senza perdere il sapore.

La macchina comprimerà in 24 ore più di 200 ettolitri di patate senza impiegarvi nessuna materia chimica.

Le patate saranno poi messe in un apparato disseccativo e macinate uso farina, la quale avrà l'aspetto del riso macinato.

Le patate, costando in California quattro franchi l'ettolitro, potrebbe darsi che malgrado le spese di trasporto per mare e per terra, questo prodotto venisse a figurare sui mercati europei (siam proprio minacciati da tutte le parti) e nell'economia domestica al pari della carne.

Questo prodotto così preparato faciliterà, crediamo, l'industria della fecola, che già viene adoperata su vasta scala in tutte le industrie, massimamente tessili od anche per fabbricare la *glucosi*, surrogato allo zucchero.

Noi siamo tributari all'estero per questa fecola di oltre venti milioni l'anno; da qui la ragione delle continue prediche dei giornali agrari e specialmente del «Villaggio» ai nostri agricoltori di coltivare su grande scala i pomi terra.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 20 al 25 giugno 1881.

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Frumento	per ettol.	—.—	—.—	—.—
Granoturco	»	13.—	11.60	—.—
Segala	»	—.—	—.—	—.—
Avena	»	—.—	—.—	—.61
Saraceno	»	—.—	—.—	—.—
Sorgorosso	»	7.25	—.—	—.—
Miglio	»	—.—	—.—	—.—
Mistura	»	—.—	—.—	—.—
Spelta	»	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare	»	—.—	—.—	—.—
» pilato	»	—.—	—.—	—.—
Lenticchie	»	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli alpigiani	»	—.—	—.—	1.37
» di pianura	»	16.50	—.—	1.37
Lupini	»	—.—	—.—	—.—
Castagne	»	—.—	—.—	—.—
Riso 1ª qualità	»	45.84	41.04	2.16
» 2ª »	»	33.84	29.84	2.16
Vino di Provincia	»	72.—	44.—	7.50
» di altre provenienze	»	46.—	30.—	7.50
Acquavite	»	74.—	69.—	12.—
Aceto	»	35.—	18.—	—.—
Olio d'oliva 1ª qualità	»	152.80	137.80	7.20
» » 2ª »	»	107.80	92.80	7.20
Ravizzone in seme	»	—.—	—.—	—.—
Olio minerale o petrolio	»	63.23	58.23	6.77
Crusca	per quint.	14.60	—.—	—.40
Fieno	»	7.70	6.—	—.70
Paglia da foraggio	»	—.—	—.—	—.30
Legna da fuoco forte	»	1.94	1.74	—.26
» » dolce	»	1.69	1.44	—.26
Carbone forte	»	6.40	5.75	—.60
Coke	»	6.—	4.50	—.—
Carne di bue . . a peso vivo	»	70.—	—.—	—.—
» di vacca »	»	66.—	—.—	—.—
» di vitello »	»	—.—	—.—	—.—

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Carne di porco a peso vivo	p.quint.	—.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti	per Cg.	1.30	1.10	—.10
» » q. di dietro	»	1.70	1.40	— 10
» di manzo	»	1.48	1.18	—.12
» di vacca	»	1.30	1.10	—.10
» di toro	»	—.—	—.—	—.—
» di pecora	»	1.06	—.—	—.04
» di montone	»	1.06	—.—	— 04
» di castrato	»	1.27	1.17	—.03
» di agnello	»	—.—	—.—	—.—
» di porco fresca	»	—.—	—.—	—.15
Formaggio di vacca duro	»	3.—	2.80	—.10
» » molle	»	2.30	2.—	—.10
» di pecora duro	»	2.90	2.70	—.10
» » molle	»	2.15	1.90	—.10
» lodigiano	»	3.90	—.—	—.10
Burro	»	1.92	1.82	—.08
Lardo fresco senza sale	»	—.—	—.—	—.—
» salato	»	1.95	—.—	—.25
Farina di frumento 1ª qualità	»	—.73	—.68	—.02
» » 2ª »	»	—.50	—.48	—.02
» *di granoturco*	»	—.22	—.19	—.01
Pane 1ª qualità	»	—.50	—.48	—.02
» 2ª »	»	—.42	—.40	—.02
Paste 1ª »	»	—.80	—.73	—.02
» 2ª »	»	—.54	—.—	—.02
Pomi di terra	»	—.24	—.16	—.02
Candele di sego a stampo	»	1.86	—.—	—.04
» steariche	»	2.40	2.30	—.10
Lino cremonese fino	»	4.—	2.50	—.—
» bresciano	»	3.—	2.80	—.—
Canape pettinato	»	2.10	1.55	—.—
Stoppa	»	1.30	—.90	—.—
Uova	a dozz.	—.72	—.66	—.—
Formelle di scorza	per cento	2.10	2.—	—.—
Miele	»	—.—	—.—	—.—

(Vedi pagina 207)

PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Sete e Cascami.

Sete greggie classiche a vapore	da L. —.—	a L. —.—
» » classiche a fuoco	» —.—	» —.—
» » belle di merito	» —.—	» —.—
» » correnti	» —.—	» —.—
» » mazzami reali	» —.—	» —.—
» » valoppe	» —.—	» —.—
Strusa a vapore 1ª qualità	da L. —.—	a L. —.—
» a fuoco 1ª qualità	» —.—	» —.—
» » 2ª »	» —.—	» —.—

Stagionatura

Nella settimana da 20 a 25 giugno { Greggie Colli num. 4 Chilogr. 300; Trame » » 4 » 330

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.		Rendita italiana da	a	Da 20 franchi da	a	Banconote austr. da	a
Giugno	20	94.50	94.60	20.17	20.19	216.75	217.25
»	21	94 20	94.35	20.17	20.19	216.75	217.25
»	22	94.55	94.65	20.15	20.17	216.50	217.—
»	23	94.55	94.65	20.15	20.17	216.50	217.—
»	24	94.20	94.30	20.16	20.18	216 75	217.25
»	25	94.—	—.—	20.17	20.15	217.25	216.75

Trieste.		Rendita it. in oro da	a	Da 20 fr. in BN. da	a	Londra da	a
Giugno	20	91.50	—.—	9.30	—.—	117.—	—.—
»	21	91.40	—.—	9.30	—.—	117.—	—.—
»	22	92.15	—.—	9.29	—.—	116.85	—.—
»	23	92.—	—.—	9.30	—.—	116.80	—.—
»	24	91.75	—.—	9.29	—.—	116.90	—.—
»	25	91.25	—.—	9.28 1/2	—.—	117.—	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese		Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	9 p. e or
Giugno	19	23	751.07	20.6	23.2	20.1	27.1	21.05	16.4	15.1	13.35	11.03	15.51	74	57	89	S 23 W	0.6	19	3	M	C	C
»	20	24	753.23	22.5	25.2	20.2	29.5	22.22	16.7	15.0	12.83	12.95	12.86	64	56	73	S 56 W	0.8	—	—	M	M	C
»	21	25	754.07	23.3	26.3	25.5	30.2	23.98	16.9	15.2	11.76	12.98	15.04	56	52	62	S 31 W	0.7	—	—	M	M	M
»	22	26	754.57	23.6	26.8	23.4	30.8	23.98	18,1	16.5	12.47	14.87	14.41	58	56	67	S 54 W	0.7	—	—	S	M	M
»	23	27	754.30	24.8	29.4	25.5	33.0	25.78	19.8	18.3	15.42	15.71	17.20	67	53	71	S 81 W	0.4	—	—	M	M	M
»	24	28	754.63	28.7	32.2	26.1	35.0	28.05	22.4	21.0	13.36	14.78	17.68	45	42	70	N 45 E	1.5	—	—	M	S	M
»	25	29	753.67	28.1	29.4	24.2	35.0	27.28	21.8	20.7	10.73	13.86	14.87	39	46	75	N 19 E	3.3	—	—	M	C	C

1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto, misto, sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*.

G. Clodig.

Udine, Tip. G. Seitz.

Dott. Ferdinando Pagavini, redattore.